

ズーム

ZOOM

J A P O N

www.zoomjapon.info

gratuit - numéro 130 - mai 2023

Tokugawa Ieyasu un héros méconnu

ÉDITO Histoire



Les Japonais aiment les feuilletons au long cours. La NHK en produit un chaque année, ce qui constitue un événement non seulement médiatique, mais aussi sociétal. Alors que nous célébrons en 2023 le 420^e anniversaire du début de l'ère Edo, c'est-à-dire le moment où le Japon a été unifié sous l'égide de TOKUGAWA Ieyasu, la chaîne publique a commencé, tous les dimanches soir, la diffusion de *Dôsuru Ieyasu* ? Si le nom de ce personnage n'est pas inconnu, en revanche son histoire et sa personnalité restent mal connus des Japonais, et donc de la plupart d'entre nous. Voilà pourquoi, nous vous proposons de découvrir un peu mieux cette figure historique dans ce 130^e numéro de *Zoom Japon*. Bonne lecture.

LA RÉDACTION

courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Tôkyô, arrondissement de Shinjuku



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Depuis le début de l'année, des centaines de milliers de personnes se sont mobilisées en France pour protester contre la réforme des retraites qui a finalement été promulguée le 15 avril. Au Japon, les manifestations ne répondent plus aux appels à manifester. Ils n'étaient que quelques dizaines pour revendiquer l'arrêt de la destruction du parc Gaienmae au cœur de la capitale. Même des sujets importants, comme le nucléaire, ne les mobilisent guère.

556000

Tel est la baisse du nombre de personnes dans l'Archipel en 2022. Ce chiffre représente à la fois la variation naturelle - c'est-à-dire les décès et les naissances - et le flux de personnes qui entrent et sortent du pays. Au total, le Japon comptait, fin 2022, 124,5 millions d'habitants. La baisse aurait été plus forte sans l'arrivée de 175 000 personnes dans le pays.

ÉCONOMIE L'inflation fait mal aux salariés

Les salaires des travailleurs japonais ne sont toujours pas suffisants pour suivre la hausse des prix. Ils ont baissé de 2,6 % en février, par rapport au même mois de l'année précédente. Cela fait près d'un an - 11 mois consécutifs - que les salaires baissent, malgré une campagne importante du Premier ministre KISHIDA Fumio pour augmenter les rémunérations.

SOCIÉTÉ Un futur empire du jeu ?

Le Japon a approuvé un projet de construction du premier casino du pays, à Ôsaka. Celui-ci fera partie d'un vaste complexe hôtelier qui devrait ouvrir ses portes en 2029. Les casinos étaient auparavant illégaux au Japon, tout comme d'autres jeux d'argent privés, mais une loi de 2018 sur les centres de villégiature intégrés a prévu une exception afin d'attirer encore plus de touristes.



Le magasin est adapté aux personnes à mobilité réduite.



KIOKO Saké Marais

20, rue Malher 75004 Paris ☎ 01 57 95 15 72
marais@kioko.fr Mardi-Dimanche 11h-19h



**Vous pouvez
déguster
7 types
de sakes
avant de
l'acheter**

KIOKO
Epicierie Japonaise à Paris depuis 1972

ZINC. PRÉSENTE

GÉRARD DEPARDIEU

UMAMI

うま味



UN FILM DE
SLONY SOW

SANDRINE BONNAIRE KYOZO NAGATSUKA ROD PARADOT BASTIEN BOUILLON

© 2017 ZINC FILMS

© 2017 ZINC FILMS

© 2017 ZINC FILMS

© 2017 ZINC FILMS

Zinc.

AU CINÉMA LE 17 MAI



Collection du château d'Osaka

Le portrait de TOKUGAWA Ieyasu par KANŌ Tan'yū.

Ieyasu, un héros méconnu

A l'occasion de la diffusion sur la NHK d'une série événement à sa gloire, nous dressons le portrait de TOKUGAWA Ieyasu.

TOKUGAWA Ieyasu, seigneur féodal qui, au début du XVII^e siècle, a ramené la paix au Japon après 150 ans de guerres civiles et de bouleversements sociaux, et dont le régime shogunal a duré jusqu'en 1868, est l'une des figures historiques les plus importantes du Japon et pourtant l'une des plus méconnues. Cependant, des recherches récentes ont jeté un nouvel éclairage sur sa vie et son héritage. *Zoom Japon* s'est entretenu de la fondation de la dynastie TOKUGAWA avec MAYAMA Tomoyuki, écrivain primé et spécialiste des personnages historiques célèbres. Il a notamment publié en

2022 *Nanikato Ningen-kusai Tokugawa Shōgun* [Les TOKUGAWA, des shōgun trop humains, inédit en français].

Quel genre de personne était Ieyasu, et pourquoi beaucoup de gens au Japon semblent lui préférer ODA Nobunaga et TOYOTOMI Hideyoshi, les deux seigneurs féodaux qui ont lancé le processus d'unification et de pacification ?

MAYAMA Tomoyuki : ODA Nobunaga était une sorte de révolutionnaire qui voulait changer les choses et créer un nouveau statu quo. Il était audacieux et avait un tempérament très rude. Il faisait preuve d'une intensité unique, ce qui n'est pas très courant chez les Japonais. Je pense que les gens sont encore aujourd'hui attirés par ce genre de détermination. Quant à Hideyoshi, il était un roturier. Issu d'une famille de paysans,

il est parvenu à devenir le serviteur de Nobunaga et, lorsque celui-ci a été tué, il l'a remplacé en tant qu'homme le plus puissant du Japon. Leurs vies sont toutes deux inspirantes et ont le pouvoir d'enflammer l'imagination des gens.

Ieyasu, quant à lui, a toujours été dépeint comme une personne ordinaire, peu inspirante, qui a simplement profité des opportunités qui s'offraient à elle. Par exemple, il a formé une alliance avec ODA Nobunaga, mais ne l'a jamais trahi et s'est contenté d'en être le partenaire. Il n'a jamais essayé de s'emparer du pouvoir par une action forte et audacieuse. Même après la mort de Nobunaga, il s'est contenté de se renforcer, attendant qu'une bonne occasion se présente à lui. En tant que dirigeant, il est une figure ennuyeuse, pas un personnage digne de la culture pop, c'est pourquoi il n'a guère attiré

d'admirateurs. Du moins, jusqu'à aujourd'hui et la récente révision historiographique.

Pour comprendre Ieyasu, il faut comprendre la période Sengoku (provinces en guerre). Que pouvez-vous me dire sur les 150 années qui ont précédé le régime de TOKUGAWA ?

M. T. : C'était une époque où le pouvoir du gouvernement central était très affaibli. L'autorité impériale était en déclin et le pouvoir du *shōgun* avait également été considérablement réduit par toutes sortes de forces centrifuges. C'était une époque où l'ensemble du Japon se désagrégeait et où chaque région était gouvernée par un clan féodal qui voulait soit obtenir une plus grande autonomie, soit étendre son pouvoir au reste du pays. En ce sens, le Japon était aussi un lieu qui offrait des opportunités à ceux qui avaient la force et le courage de gravir les échelons. C'est pourquoi la période Sengoku est si populaire et est souvent représentée dans la culture populaire. Elle est remplie de personnages romantiques et de chefs de guerre impressionnants. Il est facile d'éprouver de l'empathie pour eux. Étudier cette période, c'est comme lire une histoire pleine de rebondissements où l'on ne sait jamais ce qui va se passer. Je ne pense pas que j'aimerais en faire l'expérience moi-même (*rires*), mais c'était sans aucun doute une période passionnante.

On dit que pendant cette période, il ne fallait jamais baisser sa garde, même lorsqu'on traitait avec ses alliés. Quelles étaient les relations d'Ieyasu avec ses alliés et ses ennemis ?

M. T. : La période Sengoku est une succession tellement chaotique d'événements, de batailles et de morts que les alliés et les ennemis d'Ieyasu ne cessent de changer, si bien qu'il doit constamment réfléchir aux choix qu'il peut faire dans ce chaos. La relation qu'il entretient avec HONDA Masanobu en est un bon exemple. Le père de Masanobu avait servi la famille d'Ieyasu, mais lorsqu'une ligue de moines, de samouraïs et de paysans s'est rebellée contre Ieyasu en 1564, Masanobu s'est opposé à lui. On ne sait pas exactement quels dommages Ieyasu a subis du fait de cette rébellion, mais ce qui est intéressant, c'est qu'il a accueilli Masanobu à nouveau après un certain temps, comme une sorte de fils prodigue, et lorsque le shōgunat d'Edo a été établi en 1603, il est devenu un auxiliaire indispensable. Il existe une expression pour décrire les trois choses préférées d'Ieyasu : "*Sado-dono, Taka-dono, Oroku-dono*". *Taka-dono* fait référence au passe-temps favori d'Ieyasu, la fauconnerie ; *Oroku-dono* est une allusion à Oroku, l'une de ses concubines ; et *Sado-dono* est HONDA Sado-kami Masanobu. Il est compréhensible que de nombreuses

personnes se demandent comment Ieyasu a pu accorder sa confiance à quelqu'un qui s'était déjà battu contre lui. Mais il était un maître de la psychologie et a suivi toute sa vie le principe selon lequel "*L'ennemi d'hier est l'ami d'aujourd'hui*". Et en effet, Ieyasu et Masanobu sont devenus amis et partenaires pour le reste de leur vie.

En parlant d'alliances, quel type de relation Ieyasu entretenait-il avec ODA Nobunaga et

pourquoi lui est-il resté fidèle pendant plus de 20 ans ?

M. T. : Leur relation a commencé très tôt : Ieyasu a été enlevé par la famille ODA alors qu'il n'avait que cinq ans. Il y a été retenu en otage. Après avoir grandi et s'être établi en tant que seigneur féodal, Nobunaga et lui ont d'abord été sur un pied d'égalité, mais à mesure que Nobunaga étendait son pouvoir, il est devenu évident qu'il existait une relation hiérarchique

Les derniers jours de sa vie

Décédé en 1996, SHIBA Ryōtarō reste un des auteurs les plus appréciés du pays. Ses romans historiques ont été lus par des millions de Japonais qui ont ainsi pu se familiariser avec leur histoire. Il y a tout juste 50 ans, il publiait TOKUGAWA Ieyasu, shōgun suprême (Haō no Ie) dont la traduction française due à Yoko Kawada-Sim et Sylvain Chupin est parue, en 2011, aux éditions du Rocher. Nous vous proposons des extraits du dernier chapitre.

"Ieyasu mourut le 17 avril 1616, dans sa soixante-quinzième année, moins d'un an après avoir écrasé la maison TOYOTOMI au siège d'été d'Ôsaka. Il resta en bonne santé jusqu'à la fin de sa vie, et bien que répétant qu'il devait se préserver un peu des plaisirs de la chambre, il eut néanmoins des enfants sur le tard : à cinquante-huit ans un fils, Yoshinao (le fondateur de la maison TOKUGAWA d'Owari), avec une suivante, Okame, puis à soixante ans un autre, Yorinobu (celui des TOKUGAWA de Kii), avec une concubine, Oman, et l'année suivante un autre encore, Yorifusa (celui des TOKUGAWA de Mito), avec la même concubine. Mais il se maîtrisa fort bien car il savait que ce genre d'excès accélérerait la décrépitude, et il trouva d'autres moyens de vivre dans le bien-être et de rester en forme en se dépensant agréablement, notamment par la chasse au faucon et la marche dans les montagnes.

Quand le château d'Ôsaka, pris d'assaut et incendié, s'effondra dans un amas de cendres, il rentra à sa résidence de retraite, le château de Sunpu (Shizuoka), où il se reposa environ un mois avant de déclarer :

- Mes reins et mes jambes sont défatigués des chevauchées de la bataille. Il est temps de partir chasser avec mes faucons dans différents lieux du Kantō.

Il quitta Sunpu le 29 septembre et tout en lâchant ses faucons dans les montagnes tout au long de la route, arriva au château d'Edo le 10 octobre. Là, il rencontra son fils Hidetada, le *shōgun*, et s'occupa de sa succession. (...)

Cette nuit-là, vers deux heures du matin, Ieyasu eut mal au ventre et les appela. La sueur perlait sur son front.

- C'est sûrement à cause de ce que j'ai mangé, diagnostiqua-t-il.

Son médecin, KATAYAMA Sōetsu, accourut et lui prit le pouls, mais Ieyasu le repoussa en lui disant :

- Inutile de m'examiner. C'est à cause de ce que j'ai mangé.

Apporte-moi le Manbyōtan ! Ieyasu se prescrivit lui-même son remède. (...)

Ieyasu était effectivement excellent en médecine. Il pratiquait la prévention et l'hygiène à l'époque où ces disciplines n'existaient pas, en les appliquant à lui-même. Il avait atteint l'âge adulte à l'époque où la syphilis faisait rage pour la première fois au Japon. Ayant

été témoin de nombreux cas de contamination parmi ses généraux, il en avait conclu que c'était le contact des prostituées qui en était la cause, et il s'était gardé toute sa vie de les fréquenter. C'était là une exception pour un guerrier de cette période. Il fut également le premier en Orient à comprendre que le sport était bénéfique pour la santé, et l'avait pratiqué toute sa vie. (...)

Ieyasu pressentit cette nuit-là que son mal de ventre n'était pas dû à un simple problème d'alimentation car il ne vomissait pas. Il sentait quelque chose d'autre qui n'était pas une simple douleur d'estomac. Il comprit, dans un mélange de terreur et de sang-froid, que son heure était venue.

Il se dit qu'il ne pouvait pas mourir maintenant. Il y avait encore quantité d'affaires politiques à régler. Cela lui prendrait du temps, et il avait besoin de trois ou quatre mois pour y parvenir. (...)

Avant que son état ne s'aggrave, Ieyasu avait donné des instructions. Il souhaitait être enterré au mont Kunō, dans le Suruga, que les obsèques eussent lieu au temple Zōjō-ji à Edo, que la stèle fût déposée au temple Taiju-ji dans le Mikawa, que, au bout d'un an, son mausolée fût construit au mont Nikkō dans le Shimotsuke, et que l'on fit de celui-ci le temple d'un dieu veillant sur la paix des huit provinces du Kantō."



La victoire de TOKUGAWA Ieyasu lors de la bataille décisive de Sekigahara en 1600 lui a permis de jeter les bases de l'unification du pays.

entre eux. A un certain moment, Nobunaga a même assassiné la femme et les enfants d'Ieyasu, mais compte tenu de son statut de serviteur, ce dernier n'a pas eu d'autre choix que d'obéir à ses ordres. Je pense qu'une partie de lui voulait se venger et acquérir plus de pouvoir, mais il comprenait très bien qu'à ce moment précis, il n'aurait aucune chance face à Nobunaga.

Quoi qu'il en soit, même s'ils n'étaient pas amis et qu'ils ne se sont jamais fait entièrement confiance, ils savaient comment utiliser leur alliance à leur avantage. Ieyasu, par exemple, pouvait se lancer dans la répression de la rébellion des moines avec l'approbation de Nobunaga. Nobunaga, quant à lui, était occupé à combattre d'autres seigneurs féodaux et voulait être sûr qu'Ieyasu n'interviendrait pas. Leur alliance a donc permis à chacun d'eux de se concentrer sur ses propres objectifs.

Ieyasu est généralement considéré comme quelqu'un qui a résisté à toutes sortes d'adversités et qui a été assez patient pour attendre le moment où ceux qui étaient plus forts que lui seraient mis hors d'état de nuire et où il pourrait saisir sa chance et s'emparer du pouvoir. Cependant, des études récentes indiquent qu'il aurait été en fait assez audacieux pour saisir les occasions qui se présentaient à lui. Quelle est votre position à ce sujet ?

M. T. : Il a certainement eu des débuts difficiles : il a été pris en otage lorsqu'il était enfant et a grandi en captivité, loin de sa famille. Je suppose que ces circonstances vous apprennent à être patient et à ne pas faire de folies. D'un autre côté, il était toujours prêt à saisir l'occasion de

renforcer sa position et de se libérer de l'emprise d'autrui. C'est ce qui s'est passé en 1561, par exemple, lorsqu'il a ouvertement rompu avec le clan IMAGAWA qu'il était alors contraint de servir. Peu après, il s'est emparé de la forteresse de Kaminogô et, après avoir brièvement combattu Nobunaga, il est devenu son allié.

Ces années étaient vraiment dangereuses et pour quelqu'un qui, comme Ieyasu, n'était pas assez fort pour se débrouiller seul sans un allié puissant, il était difficile de savoir quel camp il devait prendre. Mais en fin de compte, il s'en est très bien sorti, choisissant toujours le bon moment pour faire ses choix.

En tout cas, l'endurance était peut-être l'une de ses meilleures qualités, mais il est difficile de changer les choses en étant simplement patient. D'un côté, la mentalité d'Ieyasu est très japonaise : il suit ses supérieurs, leur est loyal et ce qui s'en suit. D'autre part, il est un leader en devenir, pas aussi audacieux et intransigeant que Nobunaga, mais en fin de compte plus astucieux et plus performant. C'est comme s'il nous disait : si vous ne pouvez pas être comme Nobunaga ou Hideyoshi, vous pouvez devenir comme Ieyasu.

Regardez-vous la série de la NHK (voir pp. 8-10) qui lui est consacrée ?

M. T. : Oui, chaque semaine.

Vous avez fait beaucoup de recherches sur Ieyasu et vous pouvez juger la série à la fois d'un point de vue académique et en tant que fan. Que pensez-vous de cette production ?

M. T. : Je l'aime bien, et même s'ils ont proposé

des interprétations assez audacieuses, j'ai l'impression qu'ils n'ont pas ignoré les faits. Ils ont bien fait leurs devoirs.

MATSUMOTO Jun joue le rôle de Ieyasu. Pensez-vous qu'il s'agit d'un bon choix ?

M. T. : L'un des objectifs de cette série semble être de changer l'image traditionnelle d'Ieyasu. Nous en savons plus sur ses dernières années, lorsqu'il est devenu *shôgun* puis s'est retiré après avoir transmis les rênes du pouvoir à ses fils, mais nous ne savons pas grand-chose de ce qu'il était lorsqu'il était jeune. A cet égard, je trouve que les producteurs ont fait un excellent travail en dépeignant ses premières années de formation et la façon dont il a développé ses compétences et son sens du jugement.

Quand on y pense, si, dès le début, on est fort et qu'on a tout, on est perçu comme une sorte de super-héros et il est difficile de s'identifier à une telle personne. Mais le jeune Ieyasu est faible et doit passer par un processus de croissance. Même dans le Japon d'aujourd'hui, j'ai l'impression que beaucoup de gens sont un peu faibles et ne peuvent améliorer leur situation que petit à petit, donc en ce sens ils peuvent s'identifier au jeu nuancé de MATSUMOTO. Le message que les spectateurs reçoivent est que même si vous êtes dans une situation difficile et que vous avez envie de fuir, vous devez persévérer et faire de votre mieux. Je trouve également que cette fois-ci, les relations familiales et les conflits humains sont décrits avec beaucoup plus de détails que ce que la NHK avait présenté par le passé. Peut-être que les amateurs d'histoire aimeraient que la narration soit un peu plus froide, un peu

plus détachée, mais ce n'est que mon avis. Quoi qu'il en soit, je pense que c'est une histoire sur le développement de soi très intéressante.

Une fois arrivé au sommet, Ieyasu devait encore construire un système politique solide. Comment y est-il parvenu ?

M. T. : Sans aucun doute, sa victoire à la bataille décisive de Sekigahara en 1600 ne lui a pas permis de cesser de s'inquiéter. Après tout, Hideyoshi était mort, mais sa famille détenait encore beaucoup de pouvoir et son fils Hideyori était encore en vie. Mais comme nous le savons, il a fini par les vaincre et a utilisé les années de pouvoir qui lui restaient pour léguer à ses enfants un système politique suffisamment solide pour résister aux défis futurs. En 1605, son fils Hidetada, alors âgé de 27 ans, est devenu le deuxième *shôgun* TOKUGAWA, deux ans seulement après que son père soit officiellement devenu le dirigeant politique et militaire du Japon. Les deux hommes travaillent en étroite collaboration et Ieyasu a pris soin d'entourer son fils de personnes expérimentées en qui il avait confiance. Après tout, il avait constaté qu'à la mort de Hideyoshi, sa famille s'était soudainement effondrée et avait perdu tout son pouvoir.

Bien qu'Ieyasu ait déjà 62 ans et qu'il ait officiellement pris sa retraite, il savait qu'il lui restait encore beaucoup à faire pour établir les fondements du shogunat, à commencer par la promulgation des lois sur les samourais afin de contrôler les autres seigneurs féodaux. C'est pourquoi, bien que Hidetada ait assumé la fonction de *shôgun* et ait été chargé des affaires politiques, Ieyasu, tout en vivant à Sunpu (l'actuelle ville de Shizuoka), a pris soin de détenir le véritable pouvoir politique. Le père et le fils contrôlaient également des régions différentes : Ieyasu était en charge de l'ouest du Japon tandis que Hidetada régnait sur le Kantô (la région de l'actuel Tôkyô) et l'est du Japon. En répartissant leurs responsabilités, Ieyasu confirmait qu'il était une personne prudente qui préférerait faire les choses progressivement. Il a également conservé le commandement militaire et les pouvoirs diplomatiques entre ses mains. Enfin, il a envoyé à Edo son vassal extrêmement fiable, HONDA Masanobu, pour surveiller Hidetada.

Quelle a été l'influence de Ieyasu sur ses enfants ? Quelles valeurs leur a-t-il transmises ?

M. T. : Sans surprise, il leur a appris à être prudents et à toujours chercher à établir un gouvernement stable. Ils ont vite appris. Son troisième fils, Iemitsu, a établi toutes sortes de lois et de règlements pour les samourais et, surtout, a créé le système *Sankin-kôtai*, selon lequel les *daimyô* (seigneurs féodaux) devaient faire des allers-retours entre Edo et leurs propres territoires tous



MAYAMA Tomoyuki a beaucoup étudié la personnalité de celui qui a mis un terme à la guerre civile.

les deux ans. Même lorsqu'ils quittaient Edo, leurs femmes et leurs enfants devaient vivre en permanence à Edo, comme une sorte d'otages politiques. Comme ils devaient prendre en charge non seulement les frais de voyage de leur territoire à Edo, mais aussi leurs frais de subsistance dans la capitale politique, chaque domaine était financièrement grevé et ne pouvait pas accumuler trop de richesses ou de pouvoir. Être prudent, bien sûr, ne signifie pas être inactif. En effet, la devise d'Ieyasu était "*se dépêcher lentement*". Il avait compris que lorsqu'il s'agissait des grandes décisions de la vie, il ne fallait pas se précipiter mais, en même temps, ne pas

rater une occasion lorsqu'elle se présentait. Et dans son cas, il ne s'agissait pas seulement de sa propre vie. En tant que chef du clan TOKUGAWA, il devait prendre des décisions qui affecteraient le destin de ses vassaux et de leurs familles, ainsi que le sien.

La dernière chose importante qu'Ieyasu a enseignée à ses descendants est que le fait d'être un chef ne signifie pas qu'il faille être détesté. En effet, toute sa vie, il a préféré un style de gouvernement qui s'efforçait d'éviter autant que possible de susciter de l'antipathie à l'égard du dirigeant.

PROPOS RECUEILLIS PAR GIANNI SIMONE

TÉLÉVISION La caméra explore le temps

Depuis le mois de janvier, la NHK diffuse chaque dimanche un feuilleton consacré à TOKUGAWA Ieyasu.

Par un après-midi glacial de février, je suis un cheval à l'intérieur d'un immense bâtiment carré et je suis confronté à une armée de samourais qui s'affairent sur un champ de bataille improvisé. Nous sommes au studio Kadokawa Daiei, où se terminent les quatre jours de tournage de la bataille de Sekigahara (1600), la plus grande et la plus importante bataille de l'histoire féodale japonaise, qui a mis fin à la période Sengoku (provinces en guerre) et a conduit à l'établissement du shogunat TOKUGAWA.

Le scénario de la bataille n'est pas encore prêt, mais les scènes d'action sont filmées à l'avance. Le sol du studio est en grande partie recouvert de terre et d'arbustes. Des dizaines d'hommes se trouvent sur le champ de bataille. Parmi eux, on trouve des cascadeurs professionnels. Les autres sont des figurants de "haute qualité", des gars aux compétences athlétiques qui savent ce qu'ils ont à faire sur le plateau. Entre les prises, le coordinateur de l'action, MOROKAJI Yûta, leur donne des instructions. Les soldats répètent leurs mouvements : ils se frappent, se donnent des coups de pied et se tranchent les uns les autres au ralenti avant que l'assistant réalisateur, mégaphone à la main, ne mette tout le monde en position. Il crie "Action !" et tout se passe en quelques secondes -

un flou de charges, de cris et de corps qui volent. Ces scènes font partie de *Dôsuru Ieyasu ?* [Que feras-tu Ieyasu ?] le *taiga dorama* de cette année. Un *taiga dorama* est une série historique au long cours réalisée chaque année par la NHK, la chaîne publique japonaise. Le feuilleton est diffusé tous les dimanches à 20 heures, pendant toute une année, et constitue sans conteste la production la plus grandiose et la plus coûteuse de la télévision japonaise. Pour donner une idée de la quantité de travail nécessaire à la réalisation de la série de cette année, quelque 150 personnes sont impliquées de diverses manières, principalement pour s'occuper de l'aspect technique de la production. Le tournage à lui seul dure 15 mois, tandis que l'ensemble du projet, du début à la fin, prend plus de deux ans.

Il s'agit du 62^e feuilleton de ce type que la NHK a réalisé jusqu'à présent. Presque toutes les histoires dépeintes dans ces *taiga dorama* sont basées sur des faits historiques réels. Dans quelques cas, certains personnages sont fictifs, mais presque toutes les séries sont centrées sur des personnages historiques. Par exemple, *Dôsuru Ieyasu ?* s'intéresse à la vie de TOKUGAWA Ieyasu, le seigneur féodal qui, au début du XVII^e siècle, a unifié le Japon et inauguré 250 ans de paix. "Environ 60 % de ces séries au long cours portent sur la période Sengoku", explique le responsable du programme de cette année KATÔ Taku. "Après tout, c'est l'une des périodes les plus intéressantes et les plus passionnantes

de l'histoire du Japon. Elle est marquée par de nombreuses batailles et par les trois personnages historiques les plus célèbres : ODA Nobunaga, TOYOTOMI Hideyoshi et TOKUGAWA Ieyasu. Non seulement tous les Japonais les connaissent, mais ils ont tous vécu à la même époque et ont entretenu des relations complexes, se battant et formant des alliances les uns avec les autres, en fonction des circonstances. C'est un sujet idéal pour des feuilletons télévisés. C'est pourquoi nous avons couvert cette période historique à plusieurs reprises."

Bien qu'Ieyasu soit l'une des figures les plus importantes de l'histoire japonaise, il est généralement moins populaire que Nobunaga et Hideyoshi (voir pp. 4-7). Il est souvent décrit comme une personne plutôt terne et incolore et comme un opportuniste qui a exploité la situation pour devenir le dirigeant de facto du Japon. "En réalité, la vie d'Ieyasu a été pleine de rebondissements", souligne KATÔ. "Il a beaucoup souffert, mais il a su trouver des ressources et surmonter toutes sortes d'épreuves pour devenir l'homme le plus puissant du pays. La plupart des gens savent quel genre de personnes sont Nobunaga et Hideyoshi parce que leurs vies ont été couvertes sous tous les angles possibles. Mais ces dernières années, les historiens ont révélé des documents et des faits nouveaux qui donnent un nouvel éclairage à la personnalité d'Ieyasu. Il s'avère que l'histoire qui a été transmise jusqu'à présent n'était pas totalement exacte. C'est la première fois en 40 ans que la NHK consacre son *taiga dorama* à Ieyasu, et nous avons voulu en donner une image qui incorpore une nouvelle interprétation historique".

Alors, quel genre de personne était Ieyasu ? "Je suis originaire d'Ôsaka", raconte le producteur, "et tout le monde dans la région du Kansai (la région d'Ôsaka) aime TOYOTOMI Hideyoshi et déteste TOKUGAWA Ieyasu parce qu'il a détruit la famille de Hideyoshi. Jusqu'à présent, je voyais en Ieyasu un personnage dur, sournois et insidieux, qui recourait à toute une série de ruses et de tactiques pour parvenir à ses fins. Cependant, j'ai découvert une nouvelle facette de lui, plus humaine. J'ai également découvert que l'histoire que je connaissais était fautive. Par exemple, il est vrai que lorsqu'il était petit, il a été pris en otage par des clans rivaux et a vécu de nombreuses années loin de sa famille. Cependant, de nouvelles découvertes suggèrent qu'il n'était pas trop amer à propos de cette situation et qu'il n'a pas utilisé cette douleur comme un tremplin pour devenir plus fort. Au contraire, Ieyasu se sentait à l'aise dans le clan IMAGAWA. Après tout, ils le traitaient bien et il avait la chance d'être exposé à un



Sur le tournage de *Dôsuru Ieyasu ?* au studio Kadokawa Daiei, à Chôfu.



Gianni Simone pour Zoom Japon

La reconstitution des combats a demandé un énorme travail.

environnement hautement cultivé". En effet, de nombreux nobles de la cour et intellectuels de Kyôto sont venus vivre avec le clan IMAGAWA à cette époque et ont organisé des banquets, des rassemblements de poésie *waka* et des cérémonies du thé avec leurs hôtes. "C'était un domaine féodal très riche et il semble que Ieyasu l'aimait beaucoup. C'est là que se sont formés son caractère et ses fondements spirituels. Au contraire, lorsqu'il est finalement rentré chez lui, à Mikawa, il a trouvé un endroit qui n'était pas aussi bien éduqué", rappelle KATÔ Taku.

L'une des choses qui a attiré les producteurs vers la vie d'Ieyasu est qu'il a vécu à une époque dangereuse où l'avenir était tout sauf prévisible. Cela permet à son histoire de trouver un écho chez les gens d'aujourd'hui. "Nous vivons une période économiquement difficile et nous sortons à peine de la pandémie de la Covid-19. Au cours des trois dernières années, de nombreuses personnes se sont senties anxieuses, en colère et isolées. Aujourd'hui plus que jamais, nous comprenons que si vous ne rassemblez pas vos forces et ne vous battez pas avec vos amis, vous ne serez pas en mesure de surmonter ces difficultés. En d'autres termes, nous comprenons aujourd'hui que pour survivre à cette période, il ne s'agit pas tant de faire preuve de force et de leadership que de protéger ce qui est important pour nous. Il s'agit de la bonté inhérente à l'être humain, en pensant à nos amis et à nos camarades. C'est ce qui fait d'Ieyasu un personnage très contemporain. Ses actions étaient basées sur ces

sentiments, tandis que ses victoires sont liées à la construction de relations durables fondées sur la confiance", poursuit KATÔ Taku.

Celui qui a été chargé de raconter l'histoire d'Ieyasu s'appelle KOSAWA Ryôta, un scénariste très populaire qui a écrit de nombreux films et drames à succès. "Chaque année, nous sommes confrontés au même dilemme : ce que nous allons faire ensuite. Cette fois-ci, KOSAWA voulait travailler sur Ieyasu. Nous partageons ses idées et nous avons confiance en ses capacités à écrire un tel récit. A l'étranger, je pense qu'un projet d'une telle ampleur – écrire près de 50 épisodes de 45 minutes – serait confié à une équipe des scénaristes, mais au Japon, il est normal qu'un seul scénariste écrive l'intégralité du scénario. Quoi qu'il en soit, KOSAWA voulait faire un drame historique avec un niveau de divertissement plus élevé. Il voulait dépeindre la période Sengoku d'une nouvelle manière, en en faisant une œuvre amusante que tout le monde pourrait regarder. Je pense que le résultat lui donne raison. C'est une histoire qui peut être appréciée dans le monde entier, et pas seulement au Japon", confie le producteur.

Il explique qu'en travaillant avec KOSAWA, il a pu apprécier son professionnalisme et sa rigueur. "KOSAWA peut être considéré comme quelqu'un qui s'amuse à écrire des histoires, mais en réalité, il fait beaucoup de recherches. Il a ses propres idées, mais il est très attentif à la manière dont il les construit pour en faire une intrigue bien ficelée. Tous les personnages sont richement décrits,

de sorte que lorsque vous lisez le scénario, vous pouvez imaginer à quoi ils ressemblent et ce qu'ils pensent", poursuit-il. Le scénariste a notamment insisté sur le fait qu'il voulait confier le rôle d'Ieyasu à MATSUMOTO Jun. "Celui-ci est assez célèbre à l'étranger, principalement en tant que membre du groupe d'idoles Arashi. Cependant, même en tant qu'acteur, il est très actif dans un large éventail de genres. Il a certainement une personnalité très attirante, mais il a aussi un sens aigu du leadership. C'est un travailleur acharné et le genre de personne qui peut diriger une équipe. A cet égard, il est très proche du personnage d'Ieyasu, en particulier du type de personnalité que nous voulions montrer cette fois-ci", assure KATÔ Taku. "Ieyasu n'est pas un héros au sens traditionnel du terme. Il n'est pas particulièrement fort, mais c'est un excellent joueur d'équipe qui remonte le moral des gens lorsqu'ils sont en train de perdre et que tout le monde est abattu. Il a également la capacité d'exploiter le pouvoir de ceux qui l'entourent. Ayant grandi en captivité, il était conscient de ses faiblesses dès son plus jeune âge et savait qu'il ne pouvait rien faire tout seul. C'est pourquoi il s'est servi de l'individualité et des compétences particulières de ses serviteurs pour former une équipe solide. En ce sens, il était une personne spéciale, et MATSUMOTO possède la même énergie unique. Il montre même ses qualités de leader sur le plateau, avec le personnel, lorsque nous tournons. Tout le monde veut faire quelque chose pour lui. Il a ce genre de charme", ajoute-t-il.

Pendant le tournage au studio Kadokawa Daiei, tout le mur du fond est recouvert d'un immense écran et d'un panneau LED montrant un paysage de champ de bataille créé en images de synthèse et peuplé de milliers de soldats. Le même arrière-plan apparaît sur l'écran de la caméra et s'adapte à ses mouvements. Selon KATÔ Taku, la maîtrise de ces techniques a été le plus grand défi à relever cette fois-ci. *"Il y a environ 4 000 figurants numériques là-haut. Si le travail est bien fait, l'arrière-plan s'harmonise avec la scène tournée au premier plan et nous pouvons obtenir les mêmes images splendides que celles représentées sur les anciens rouleaux d'images du XVII^e siècle. Cela n'a jamais été fait auparavant. Dans le passé, pour obtenir des mouvements de troupes et de personnes de cette taille, il fallait faire comme KUROSAWA Akira et utiliser un nombre incroyable de figurants"*, dit-il.

"Pour nous, recréer ces magnifiques rouleaux d'images et ces paravents est un défi sans précédent. Si vous essayez de tourner cela dans la réalité, vous devez emmener tous les acteurs et toute l'équipe sur le lieu de tournage, ce qui est récemment devenu très difficile en raison de la pandémie. Ensuite, il y a toutes sortes de facteurs que vous ne pouvez pas contrôler, comme les conditions météorologiques imprévisibles et extrêmes. En ce sens, l'objectif principal de la production virtuelle est d'utiliser les nouvelles technologies pour créer une manière différente de produire un taiga dorama, avec l'avantage supplémentaire de pouvoir le faire dans la sécurité et le confort du studio."

Le producteur avoue que la mise au point de l'aspect technique de cette production a été loin d'être facile. *"La première fois que nous avons essayé, c'était en janvier 2022, six mois avant le début du tournage, mais les résultats ont été très décevants. Les effets de synthèse, par exemple, ne bougeaient pas et nous avons rencontré de nombreux problèmes. Ce n'était pas bon du tout et il y a eu un moment où j'ai craint que cela ne fonctionne pas. Heureusement, tout s'est mis en place à la fin et cela se voit vraiment dans les scènes de masse avec les drapeaux électroniques qui flottent et les milliers de personnes qui courent dans les vastes plaines."* *"Les batailles mises à part, l'art et l'architecture japonais de la magnifique culture Azuchi-Momoyama, tels que les paravents en or, constituent un autre aspect intéressant de la période Sengoku. Dans la seconde moitié de l'histoire, qui comporte moins de scènes de combat, nous voulons présenter les intérieurs luxueux des demeures des samouraïs à grande échelle, et cette nouvelle technologie est formidable pour souligner la richesse des châteaux féodaux d'une manière qui n'a jamais été faite auparavant. Cela me procure beaucoup de satisfaction"*, confirme-t-il.

C'est la quatrième fois que KATÔ Taku parti-



À l'arrière-plan, on aperçoit l'immense écran avec le champ de bataille reconstitué en images de synthèse.

cipe à la production d'un taiga dorama, et la deuxième en tant que responsable. *"Ma toute première expérience remonte à l'âge de 26 ans, lorsque j'étais assistant. Il y a dix ans, nous avons réalisé une histoire sur YAMAMOTO Yae, une femme guerrière puis éducatrice qui a aidé à défendre le domaine d'Aizu pendant la guerre de Boshin (voir Zoom Japon n°128, mars 2023), à la fin de la période Edo. C'était une histoire passionnante sur quelqu'un qui n'était pas très connu. Avant cela, en 2011, j'ai produit une série portant sur la guerre russo-japonaise intitulée Saka no Ue no Kumo [Les nuages au-dessus de la colline] et basée sur le roman historique de SHIBA Ryôtarô (voir p. 5). Cet événement était une sorte de prélude aux deux guerres mondiales, car des mitrailleuses et d'autres armes modernes étaient utilisées pour la première fois dans une guerre réelle. Le thème sous-jacent était donc le*

côté cruel et sanglant de la guerre", se souvient-il. *"Avec Dôsuru Ieyasu ?, cependant, nous avons souhaité mettre l'accent sur le facteur du divertissement. Nous souhaitons que les gens soient enthousiastes et s'amuse. Bien sûr, la guerre est toujours une tragédie, quoi qu'il arrive, mais nous mettons en valeur les magnifiques costumes des samouraïs tels qu'ils sont décrits dans les anciens manuscrits. Il y a beaucoup d'action, des ninja et de nombreux rebondissements. Nous nous sommes amusés à tourner cette longue série et nous espérons que le public ressentira et partagera ce plaisir. Et puis, bien sûr, ce serait bien si le public pouvait apprendre quelque chose de nouveau sur cette période historique. En fin de compte, je voulais proposer quelque chose que les gens de tous âges prendraient plaisir à regarder à la télévision, comme par le passé."*

G. S.

La bataille de Sekigahara

Julien Peltier est l'auteur de Sekigahara dont la version en format poche est parue, en janvier, chez Alpha. Ce formidable récit historique permet à la fois de comprendre l'enjeu de la bataille et son déroulement. En voici un extrait :

"Sur un geste de leur général, les estafettes aux plumets ou capes distinctifs éperonnent leurs montures, et se portent à bride abattue en première ligne afin d'y délivrer les ordres. Au son des conques et tambours, les officiers gagnent leurs postes

et arrangent leurs hommes en ordre de bataille. Bien souvent, les frondeurs sont les premiers à entrer en lice. Les pierres pèsent ainsi d'un poids significatif sur le nombre de pertes. Puis un écran de tirailleurs, doublé d'un rideau d'arquebusiers et d'archers, décharge une salve de projectiles afin d'éclaircir les rangs ennemis. Les tireurs se tiennent debout ou accroupis, voire à plat ventre, la mèche enroulée autour du poignet, et n'ouvrent le feu qu'à quelques dizaines de mètres de leur cible. Puis les piquiers, qui constituent

le gros des forces, se ruent à l'assaut en perçant l'aveuglant nuage d'âtre fumée de poudre qui enveloppe la ligne de front. (...) Parvenus au contact, les ashigaru usent de leur arme comme d'une dague emmanchée au bout d'une hampe démesurée, cherchant à frapper de taille ou d'estoc au défaut de la cuirasse, en particulier à la gorge et au visage. Si le manche vient à se briser, le fantassin dégainé son sabre et poursuit le combat tant bien que mal. La mêlée est sanglante."

SEFA

PARTENAIRE OFFICIEL

piccoma



ジャパンエキスポ

Japan Expo

Paris 2023

13 ▶ 16 JUILLET 2023

PARC DES EXPOSITIONS
PARIS - NORD VILLEPINTE

Le 1^{er} festival
du manga et de la
culture asiatique

GUEST OF
HONOR
2023CAT'S EYE,
CITY HUNTER...Rencontrez Tsukasa Hôjô,
mangaka mythique,
en conférences et dédicaces

LE ROI DU MANGA ROMCOM

Assistez aux conférences de
Ken Akamatsu, auteur des mangas à
succès Love Hina, Negima! et UQ Holder!

LA QUÊTE DE FANTASY 2.0

Ne manquez pas
Katarina et Ryôsuke Fuji,
les auteurs de Shogri-La Frontier

Glénat

DE SAINT SEIYA À ONE PIECE

Kêichi Ichikawa,
directeur de l'animation
en chef de One Piece,
chara designer de
Saint Seiya: Sômei ShôEisaku Inoue,
directeur de
l'animation
de Saint Seiya
One PieceL'ACTUALITÉ • ET LES TICKETS SONT SUR
www.japan-expo-paris.com

JEUX VIDÉO DÉDICACES ANIME SPECTACLES
JAPON WEB CULTURE MANGA ÉDITEURS
ARTISTES DANSE MUSIQUE PROJECTION HIGH TECH JEUX VOYAGE
CRÉATION COSPLAY CULTURE TOURISME CONFÉRENCES ARTISANAT BIEN-ÊTRE
CONCERTS ARTS MARTIAUX RENCONTRES

GRATUIT
pour les
-8 ANSLES TICKETS SONT EN VENTE SUR WWW.JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS
FRANCEBILLET : Fnac - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.francebillet.com
TICKETMASTER : www.ticketmaster.fr - Auchan - Carrefour - Cora - Cultura - E.Leclerc

R Pay



AMAZING

le festival de l'art et des passions

Powered by
Japan Expo

VIVEZ VOS PASSIONS
À JAPAN EXPO AVEC
AMAZING,
L'ESPACE D'ÉDIE
WEBTOON, COMICS,
CULTURE GEEK
ET POP CULTURE
MONDIALE !

Crédits photos : Illustrations : Bureau C. SEFA EVENT pour droits réservés à Ken Akamatsu & Kôtarina, Ryôsuke Fuji & Kôdaiichi Uchi.
© City Museum, Tsukasa Hôjô © Core Press, Sômei Shô, Fuji Teikoku, Tōrei Akamatsu, Ken Akamatsu, Eisaku Inoue, Shintô, Tōrei Akamatsu.
Japan Expo est une marque déposée par SEFA EVENT / SEFA EVENT SAS au capital de 100 000 €, RCS BOULOGNE 453 919 140 /

VIDÉO **Un chef-d'œuvre absolu à voir**



Quelle heureuse idée que de sortir en version restaurée 4 K ce magnifique film de MASUMURA qui fut l'une des figures importantes du cinéma japonais des années 1960. Œuvre magistrale avec l'inénarrable

WAKAO Ayako, *L'Ange rouge* brasse de nombreux thèmes, en particulier l'anti-militarisme très en vogue à cette époque. L'excellent *Tatouage (Irezumi)* du même cinéaste et avec la belle WAKAO est aussi disponible au même prix.

L'Ange rouge (Akai tenshi), de MASUMURA Yasuzō, avec WAKAO Ayako, *The Jokers*, combo DVD + Blu-Ray, 2023, 24,99 €.

ESSAI **Il était une fois les ninja**



Si le terme "ninja" est désormais bien connu grâce à la culture populaire, cela ne signifie pas pour autant que l'on connaisse ce qui se cache derrière. Grâce à YODA Hiroko et Matt Alt, vous allez

devenir de fins connaisseurs de cet univers interlope auquel les Japonais sont profondément attachés. Une lecture très agréable dont on apprécie la clarté et la précision.

Ninja attack! Histoires vraies d'assassins, samourais et autres hors-la-loi, de YODA Hiroko et Matt Alt, illustré par KONDŌ Yutaka, trad. de l'anglais par Alex Nikolavitch, Yinnis Editions, 2023, 17,95 €.

N I HONGOTHÈQUE

CHIHO SŌSEI

Je suis récemment retournée au Japon pour y passer plus d'un mois. Avant mon départ, je comptais séjourner quelques jours à Tôkyô comme j'en ai l'habitude. Mais j'ai dû y renoncer car les prix des hôtels avaient triplé par rapport à il y a un an! Vu que ce phénomène ne concernait que le centre de la capitale, on peut supposer que c'est la loi de l'offre et de la demande qui en est la cause, plutôt que la guerre en Ukraine. En effet, suite au retour des touristes étrangers en masse après la pandémie, et à la distribution de coupons "Soutien national aux voyages" auprès des Japonais, les commerces en ont bien profité pour augmenter leurs tarifs. Heureusement, les prix en province sont encore raisonnables: à Ishinomaki, ville du nord-est du pays où je suis restée, j'ai pu loger pour 300 €/mois tout compris dans un joli appartement partagé, soit le prix d'une nuit d'hôtel trois étoiles à Shibuya. Je ne regrette pas mon choix.



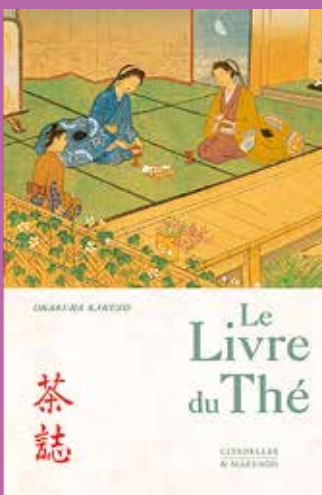
Depuis près de dix ans, l'Etat japonais accorde une importance particulière à ses *chihô*, qui signifie à la fois "régions" et "provinces", en mettant en place le défi de *chihô sôsei*. Littéralement traduite par "revitalisation régionale", cette mesure est là pour encourager le développement des villes de province en déclin démographique, tout en évitant la concentration excessive de population dans la métropole de Tôkyô. De nombreux acteurs du troisième secteur provincial proposent de financer une partie des frais d'installation des nouveaux habitants, tandis que d'autres créent des logements à faible coût, comme c'est le cas à Ishinomaki. En attendant de voir les fruits du *chihô sôsei*, en mars dernier, l'agence pour les Affaires culturelles a été enfin transférée à Kyôto, ce qui est un grand pas vers une plus grande décentralisation (malgré le choix de la ville qui est une ancienne capitale). Reste à veiller à ce que les futures *chihô sôsei* ne provoquent pas des hausses de prix dans tout le pays, afin que je puisse toujours y voyager tranquillement.

KOGA RITSUKO

Ritsuko Koga pour Zoom Japon

BEAU LIVRE **Une œuvre bien infusée**

A la fin de l'année dernière, nous vous avons présenté la nouvelle traduction du classique d'OKAKURA Kakuzô parue chez Imho. Un autre éditeur, Citadelles & Mazenod, s'est aussi intéressé à cette œuvre, mais a choisi d'en rééditer la version de 1930 bâtie autour de la traduction anglaise, mais surtout d'une présentation à la japonaise réhaussée des aquarelles de J. A. Tohno qui donnent à l'ensemble une très belle



tenue et un ouvrage que l'on prend plaisir à feuilleter. Ce travail éditorial rend hommage à la délicatesse et à la profondeur de cet essai consacré au thé qui, dans la tradition nippone, est bien plus qu'une boisson. A la lecture, on s'imprègne de ce que Thomas Raucat nomme, dans sa préface, "le théisme".

Le Livre du thé (Cha no Hon), d'OKAKURA Kakuzô, trad. de l'anglais par Gabriel Mourey, Citadelles & Mazenod, 49 €.

Librairie japonaise **JUNKUDO**

18, rue des Pyramides, Paris 1^{er}
Tél : 01 42 60 89 12
Mail : contact@junku.fr
Du lun. au sam. de 10 h à 19 h

Boutique en ligne :
www.junku.fr



@JunkuFr

Nouveauté

Les couteaux du cuisinier
de NIWA Fumio



14 €
Editions FransOrient

MOSHI MOSHI **Sensei**

Depuis chez vous,
prenez des
cours de japonais
avec un
professeur qualifié.

moshimoshisensei.com

Futurs candidats au voyage, *Gotochi, le guide illustré du Japon régional* constitue un excellent moyen de le préparer.

C'est en quelque sorte un jeu de piste auquel l'auteur nous invite. Les cartes qui ouvrent les chapitres consacrés à chaque préfecture participent bien à donner cette touche ludique qu'elle veut partager. Elles sont claires, mettent en évidence les lignes de chemin de fer – le train restant le meilleur moyen pour se déplacer dans



Extrait de Gotochi, le guide illustré du Japon régional.

Le terroir est un élément central dans la culture japonaise et chaque territoire défend avec vigueur ses particularités gastronomiques. Dans son guide, Cécilia Rado ne manque pas de mettre l'accent sur la nourriture dans les lieux dont elle décrit bien sûr aussi les sites à visiter. La rubrique "*Que manger ?*" toujours agrémentée de dessins est un vaste catalogue des spécialités locales. Rien qu'à partir d'elle, on peut tenter de construire son voyage en fonction de ses propres goûts. "*Quoi s'offrir ?*" est l'autre ru-

Si *Gotochi* se distingue de la plupart des autres guides publiés en France qu'on ne compte plus tant ils sont nombreux, il le doit surtout au fait qu'il ressemble beaucoup à ceux que les Japonais achètent et emportent avec eux pour découvrir les richesses de leur pays. Une bonne raison de se le procurer.

ODAIRA NAMIHEI

Références

Gotochi, le guide illustré du Japon régional, de Cécilia Rado, Omaké Books, 2023, 25 €.



TRÉSOR Les huîtres de Hiroshima arrivent

Depuis le mois de janvier, le mollusque produit dans la préfecture et réputé dans tout le pays, est exporté en France.

Les huîtres sont un aliment représentatif de la France et de Hiroshima (voir *Zoom Japon* n°68, mars 2017). La préfecture de Hiroshima représente environ 60 % de la production nationale d'huîtres. D'autre part, la France est le plus grand pays ostréicole du monde, avec environ 70 % des huîtres produites dans l'Union européenne (UE). Elle est également le plus grand consommateur d'huîtres de l'UE, ce qui montre à quel point les Français aiment les huîtres.

Il est intéressant de noter que la plupart des huîtres élevées en France sont d'origine japonaise. A deux reprises dans le passé, en 1970 et en 1990, ce sont les huîtres japonaises qui ont sauvé l'ostréiculture française de l'extinction lorsque des épidémies ont ravagé le secteur et que les ostréiculteurs japonais ont fourni des larves pour l'aider à redémarrer. En d'autres termes, la France et le Japon ont développé un lien fort grâce aux huîtres, et ce lien a été renforcé en février dernier, lorsque Kunihiro Corporation, une entreprise de transformation et de vente d'huîtres de la préfecture de Hiroshima, a commencé à exporter sa production vers l'Hexagone.

La culture des huîtres dans la préfecture de Hiroshima remonte à plus de 400 ans. Entourée d'îles dans la mer Intérieure (voir *Zoom Japon* n°85, novembre 2018) et alimentée par des rivières riches en nutriments, la préfecture est la plus grande ferme ostréicole du Japon, avec plus de 300 producteurs, et sa production est plus de six fois supérieure à celle de la deuxième plus grande préfecture, Okayama.

Les huîtres sont des mollusques bivalves, comme



Les huîtres sont cultivées dans la baie de Mitsu désignée comme une zone "d'eaux propres".

© Hiroshima Prefecture

les palourdes. Toutefois, leur forme et leur taille varient en fonction de l'environnement dans lequel elles se développent. D'une manière générale, les huîtres de Hiroshima ont une coquille relativement petite, mais leur corps est volumineux (on dit qu'elles ont l'indice chair/poids le plus élevé) et, surtout, elles ont un goût riche.

Les huîtres élevées ici se caractérisent par leur teneur importante en glycine et en glycogène. Par conséquent, ces huîtres ont une riche saveur laiteuse et une chair ferme qui ne rétrécit pas, même lorsqu'elles sont cuites. Elles peuvent être dégustées de différentes manières : grillées, frites ou en ragoût.

Les huîtres de Hiroshima sont soigneusement purifiées dans un bassin spécialisé pendant une journée. En expulsant tous les contaminants, tels que les bactéries, qui se sont accumulés dans leur corps, l'apreté particulière des huîtres est éliminée et leur goût original est rehaussé.

Au Japon, les huîtres étaient un aliment impor-

tant pour les peuples anciens, et de nombreuses huîtres sauvages ont été récoltées dès la période Jōmon, avant l'ère chrétienne. L'ostréiculture, quant à elle, a une histoire de 470 ans. Selon certaines chroniques, elle aurait débuté à l'ère Tenmon (1532-1555). On peut donc dire que les huîtres de Hiroshima sont appréciées depuis les temps les plus reculés.

Hiroshima est entourée de montagnes et de mer, d'îles et de caps. Par conséquent, la mer dans cette partie du Japon se caractérise par des vagues basses et tranquilles et une marée modérée. Ces conditions sont parfaites pour la culture des huîtres. En effet, la première condition pour leur élevage est que les radeaux d'aquaculture puissent être installés en toute sécurité.

Les changements de température de l'eau sont une autre condition importante pour l'ostréiculture, car ils influencent la croissance des huîtres. Par exemple, l'augmentation de la température de l'eau en été stimule le frai, lorsque les bébés



La Fête des ombres

Dans un petit village du Japon,
lors d'un étrange festival
les âmes des morts reviennent...

"Un délicieux flottement entre deux mondes.
Une incroyable précision des détails et une douceur splendide."

TTT Téléràma

Histoire complète en 2 tomes
disponible en librairie et sur issekinicho.fr



huîtres naissent vers le mois d'août, et sa baisse en automne favorise l'accumulation de glycogène. La concentration modérée en sel est également importante pour la culture des huîtres. A cet égard, Hiroshima est idéalement située car, en raison de la présence de rivières se jetant dans la baie de Hiroshima et de la grande quantité d'eau douce disponible entre la saison des pluies et l'été, l'eau de mer locale a une concentration en sel relativement faible. La mer est également riche en plancton, la nourriture préférée des huîtres. Par conséquent, même de ce point de vue, la baie de Hiroshima constitue un environnement idéal pour l'ostréiculture.

Les huîtres que Kunihiro Corporation exporte vers l'UE sont cultivées dans la baie de Mitsu, que les autorités préfectorales ont désignée comme une zone "d'eaux propres". La baie de Mitsu, où l'on cultivait autrefois des perles, bénéficie d'une bonne circulation de l'eau et d'une eau de qualité, ce qui permet la croissance d'huîtres à la chair ferme et riche.

Les gourmets soucieux de leur santé seront ravis d'apprendre que les huîtres ne sont pas seulement délicieuses, mais qu'elles sont également bonnes pour l'organisme. En effet, les huîtres sont très nutritives, contiennent beaucoup de minéraux et sont une source précieuse de protéines, ce qui en fait des ingrédients très

attrayants. Les huîtres de Hiroshima, en particulier, sont riches en trois éléments remarquables : le fer, le cuivre et le zinc.

Le fer est un composant de l'hémoglobine du sang et de la myoglobine des muscles, et sa carence peut provoquer une anémie. Le cuivre intervient dans la synthèse de l'hémoglobine pour aider à l'absorption du fer. Le zinc joue un rôle important dans la formation des cellules des papilles gustatives réparties dans la cavité buccale. De plus, comme il améliore les fonctions immunitaires, il est également efficace pour prévenir les rhumes.

L'essentiel, lors de la consommation d'huîtres, est de les associer à des aliments riches en vitamine C pour favoriser l'absorption du fer. A cet égard, l'ajout de jus de citron et de radis blanc râpé constitue une combinaison idéale.

Un autre élément dont l'importance a récemment attiré l'attention est celui des acides aminés, qui sont bons pour la prévention de la gueule de bois et améliorent les fonctions hépatiques. Les acides aminés sont les plus anciens nutriments de la planète (20 % du corps humain est composé d'acides aminés) et l'*umami* de l'huître est dû à des acides aminés tels que la taurine, l'alanine et la glycine, qui ont pour fonction de réduire le cholestérol, de maintenir la tension artérielle à un niveau normal et

d'améliorer les fonctions cardiaques.

Enfin, les huîtres contiennent également de nombreux groupes de vitamines B dont on dit qu'ils soulagent la fatigue et ont un bel effet sur la peau. Il est préférable de manger les huîtres avec des ingrédients contenant de l'alicine, comme les oignons verts, les poireaux et l'ail, pour faciliter l'absorption de la vitamine B.

En janvier, Kunihiro Corporation a obtenu la certification HACCP, une norme internationale de gestion sanitaire requise pour l'exportation de produits marins vers l'UE. En passant les contrôles sanitaires les plus stricts au monde, Kunihiro est ainsi devenue la première entreprise japonaise à exporter des huîtres (huîtres surgelées dans leur coquille) vers l'Europe.

Le secret de la popularité des huîtres de Hiroshima n'est pas seulement leur saveur, mais aussi leur fiabilité en termes de sécurité alimentaire. Les autorités et les producteurs sont particulièrement attentifs aux mesures de sécurité en matière d'hygiène alimentaire, et la préfecture dispose même d'une ordonnance spéciale visant à protéger la qualité des huîtres.

Le Centre préfectoral de gestion sanitaire effectue des prélèvements d'eau de mer et d'huîtres en plus de 100 points afin de déterminer les conditions sanitaires des exploitations ostréicoles. En outre, les producteurs et les organisations d'expédition travaillent sur la gestion de l'hygiène pour une expédition sûre, en procédant par exemple à des inspections volontaires de norovirus une ou deux fois par semaine pendant la saison d'expédition des huîtres crues.

La saison des huîtres s'étend de janvier à février, lorsque leur corps contient une grande quantité de glycogène, ce qui est à l'origine de leur goût délicieux, mais elles sont généralement expédiées d'octobre à mai. De plus, depuis quelques années, une nouvelle variété est produite en été, ce qui permet aux amateurs d'huîtres de déguster des huîtres de bonne qualité tout au long de l'année.

JEAN DEROME



les huîtres de Hiroshima ont une coquille relativement petite, mais leur corps est volumineux

© Hiroshima Prefecture

**LE SAKÉ
PÉTILLANT,
EN TOUTE
SIMPLICITÉ**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LIVRE **La cuisine végétane made in Japan**

Le célèbre cuisinier s'est lancé un défi en donnant au végétanisme une nouvelle impulsion qui ne manque pas d'intérêt.

Il y a trois ans, nous avons présenté la nouvelle tendance de la cuisine végétane au Japon (voir *Zoom Japon* n°97, février 2020), mais cette tendance connaît de nouveaux développements très "japonais" si l'on peut dire : raffinée, sensible à la saisonnalité et au terroir, se rapprochant de la cuisine des moines. Le livre de recettes de la gastronomie contemporaine végétane qui vient de paraître en est la preuve. *Vegan Gastronomy*, rédigé par NODA Kôtarô, le chef du restaurant Faro à Ginza, y propose une cuisine épurée et mûre en réflexion, digne d'une haute-cuisine.

Le livre est à la fois pédagogique et esthétique, et nous change bien des idées conçues sur la cuisine végétane. En 11 chapitres, il explique l'usage des huiles parfumées, la réaction amino-carbonique, la recette du beurre végétan mais aussi comment préparer les shôyu-asperge, shôyu-tomates et shôyu-pain, déclinant la méthode des condiments traditionnels japonais de fermentation (voir *Zoom Japon* n°125, novembre 2022)...

Le chef n'est pourtant pas vegan lui-même. Ce qui est intéressant, c'est qu'il s'est donné ce défi pour approfondir sa connaissance de la cuisine occidentale. Comment une cuisine, une gastronomie occidentale, reste-t-elle possible en lui ôtant ce qui est considéré comme ses plus solides piliers, les produits laitiers et les protéines animales ? C'est comme demander à un architecte de construire sans utiliser la pierre ni le bois. Et cette recherche lui a permis de développer, non seulement des plats de substitution extrêmement bien exécutés tels que les fromages végétans et les pasta sans œufs, mais aussi la recherche sur les



Extrait de *Vegan Gastronomy*, l'ouvrage réalisé par le chef du restaurant Faro, à Tôkyô.

potentialités des arômes et des saveurs végétales. Cela revient aussi à métamorphoser l'univers de la cuisine végétane et son image. Tout ce que les autres éprouvent comme des difficultés devient pour NODA objets de défis, une voie vers la découverte d'un pan inconnu de la cuisine et des produits.

Le sommet du livre, me semble-t-il, est le chapitre où il raconte sa collaboration avec les cuisiniers du mont Kôya, qui évidemment pratiquent la cuisine des moines (*shôjin ryôri*). La cuisine végétane est pour ce chef un langage qui ne le cantonne pas dans une expression étroite, mais ouvre des nouvelles portes sur les cultures culinaires. *"Je croyais que le shôjin ryôri était une cuisine stricte, sévère, qui excluait le côté plaisant du repas. Or, en me formant au mont Kôya, j'ai*

eu l'impression de frapper à une nouvelle porte libératrice, et j'ai compris que l'univers de cette cuisine est très vaste", raconte-t-il. Les plats présentés devant nos yeux viennent avec une image à la fois sophistiquée, résolument contemporaine et gourmande.

Le végétanisme a été importé au Japon dénué de son idéologie d'origine, et est considéré comme une voie d'inclusion culinaire. Le chef NODA ouvre encore une autre voie à la gastronomie végétane, donnant envie à tout le monde de la goûter et cette contribution est précieuse.

SEKIGUCHI RYÔKO

Références

Vegan Gastronomy, de NODA Kôtarô,
Ed. Shibata shoten, 2023
(bilingue anglais japonais), 5500 yens.

Restaurant japonais
Spécialité Tonkatsu



とんかつとんぼ
Tonkatsu Tombo

14 rue de l'Arrivée 75015 Paris
Tél : 01 42 22 61 83
12h-14h30/19h-22h Fermé le dim. et jours fériés



OKONOMIYAKI
Yakisoba - Soba - Udon
Curry rice - Teppanyaki
Domburimono
Kolokke - Karaage

11 bis Rue Sainte-Anne
75001 Paris
Fermé le dimanche

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001

SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001

KADOYA
28 Rue Ste-Anne
75001

SAPPORO
RESTAURANTS JAPONAIS
OUVERTS 7J/7



LA RECETTE DE HARUYO



Wafû Bagna Cauda
(Bagna cauda à la japonaise)

PRÉPARATION

- 01 - Éplucher les gousses d'ail et les couper en deux. Enlever les germes.
- 02 - Dans une petite casserole, chauffer l'huile d'olive et l'ail à feu doux.
- 03 - Une fois l'ail cuit (pour vérifier, piquer au centre de l'ail avec une fourchette ou une brochette), incorporer l'anchois et cuire toujours à feu doux.



- 04 - Écraser le mélange avec une spatule, puis y incorporer la sauce soja et le miso.
- 05 - Incorporer les champignons et laisser cuire.
- 06 - Mixer le mélange puis ajouter le lait de soja.
- 07 - Servir avec les légumes..

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

- 50 g d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 g d'anchois en boîte
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miso
- 5 cuillères à soupe de lait de soja
- Légumes



Astuces

On peut servir les légumes crus ou cuits, selon ses préférences.
Cette sauce est parfaite pour un pique-nique.

UDON KUNITORAYA



1 rue villedo, 75001



Salon de thé **AKI Café**
75 rue Sainte Anne
75002 Paris
8h30 - 20h30
(Fermé le dimanche)

AKI Boulanger
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7h30 - 20h30
(fermé dimanche)

Pour éviter de faire la queue,
choisissez et réservez
votre bento sur
jujiya-bento.com



+1€ Bento avec "riz complet"

十時や

JUJI-YA
PIONNIER DU BENTO PARISIEN

Lun.-mer. 11h30 - 16h
Jeu.-sam. 11h30 - 21h
Fermé le dimanche.

46 Rue Sainte Anne 75002 Paris
Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567

L'épicerie japonaise en ligne



alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
livres
encens
accessoires

www.satsuki.fr

Magasin à Lyon

37, Av. Lacassagne 69003 Lyon

Tel : 09 80 82 97 52

Email : contact@satsuki.fr



SUSHIKEN by Saito

Sushi, Sashimi, Teriyaki, Tonkatsu...

Sur place ou à emporter

5 min à pied de
Paris Expo Porte de Versailles



Ouvert du mardi au vendredi :
12h - 14h30 / 19h - 21h
(fermé les jours fériés)

12 rue Ernest Renan 92130
Issy-les-Moulineaux. Tél. 01 46 42 58 18
M° Porte de Versailles (sortie : Palais des Sports)
www.sushiken.fr

Crêpes de
foie gras poêlé

Demi Homard
au sel & poivre

Carré de porc
ibérique rôti

Riz sauté



**Cuisine créative
sino-japonaise**

formule à midi
Spécialité Tantan Ramen, Gyoza
Katsu curry, Mabo tofu ...

EBIS えばす

19 rue Saint Roch 75001 Paris
M° Pyramides/Tuileries
tél. 01 42 61 05 90
12h-14h30/19h-22h30
fermé dimanche
f @ebisparis



Le prédécesseur du château d'Edo a été construit en 1457 par ÔTA Dôkan.

Du Château d'Edo au palais de Tôkyô

L'actuel palais impérial, au cœur de la capitale, a connu une longue histoire très mouvementée.

De nombreux ouvrages sur Tôkyô se plaisent à souligner que le centre de la ville, autrefois occupé par le château d'Edo, est un vide - une vaste zone où les gens ne sont pas admis et sous laquelle même les rames de métro ne peuvent pas passer. Ce n'est que partiellement vrai, car bien qu'une bonne partie de l'enceinte du palais impérial soit interdite, certaines zones - les jardins de l'Est et de Kitanomaru - sont ouvertes au public et même

une petite partie de l'enceinte du palais impérial peut être visitée gratuitement.

Pendant des siècles, cet immense lieu (d'une superficie totale de 2,30 km²) a été le siège du pouvoir politique au Japon. En particulier, à l'époque d'Edo (1603-1868), alors que la cour impériale se trouvait à Kyôto, c'est ici, au cœur de la ville qui s'appelait alors Edo, que toutes les décisions politiques étaient prises par le clan TOKUGAWA et le gouvernement shogunal.

Aujourd'hui, une visite du palais impérial peut difficilement rendre compte de l'aspect et de l'atmosphère du lieu d'origine et du type d'activité qui régnait dans et autour de la forteresse des

TOKUGAWA. Le prédécesseur du château d'Edo a été construit en 1457 par ÔTA Dôkan, un commandant militaire dont le clan descendait de la famille MINAMOTO, à la limite orientale du plateau de Kôjimachi. Bien que beaucoup plus petit que le château de TOKUGAWA Ieyasu (voir pp. 4-10), il s'agissait d'une structure à trois niveaux entourée de douves et dont les différents quartiers étaient reliés par des portes et des ponts.

Après la mort d'ÔTA lors d'une rébellion en 1486, le château changea plusieurs fois de mains. En 1590, TOYOTOMI Hideyoshi, alors dirigeant *de facto* du Japon, conquiert Odawara



- Circuits organisés
- Voyage sur mesure
- JR Pass
- Billet d'avion • Hôtels



Destination Japan - 11 rue Villedo 75001 Paris
Tél. 01 42 96 09 32
res@destinationjapan.fr - www.jp-pass.fr
www.destinationjapan.fr - www.jp-pass.fr
Investissement de la région Île de France 94025100135

HANABI, VOTRE ÉPICERIE JAPONAISE EN LIGNE!

RIZ, THÉS, SAUCES SOJA, RAMUNE, KIT SUSHI...





WWW.HANABI-SHOP.FR

Livraison gratuite à partir de 50€ d'achats.
Livraison uniquement en France.



Cartes de visite franco-japonaises

PRINT BOY
プリントボーイ

100ex 37€ht~

Editions Ilyfunet - 12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: 01 47 00 24 05 - printboy@ilyfunet.com
www.ilyfunet.com/printboy

Livraison gratuite en France

Traduction Mise en page Impression

cartes de visite, flyers, plaquettes, menus de restaurant, etc...

(voir *Zoom Japon* n°89, mars 2019) pour vaincre le clan Hôjô. Le 30 août de la même année, Ieyasu, son jeune allié, quitta son quartier général de Sunpu (l'actuelle ville de Shizuoka) pour s'installer à Edo.

Selon une histoire populaire, lorsque le futur *shôgun* arriva, il découvrit que le vieux château d'ÔTA Dôkan était tombé en ruine. Quant au reste d'Edo, il se résumait à une centaine de maisons aux toits de chaume. La plaine à l'est du château était couverte d'herbe et était beaucoup plus petite qu'aujourd'hui – l'équivalent de moins de dix pâtés de maisons – car elle se terminait brusquement au bord de la mer. Du côté sud-ouest, un plateau s'étendait à perte de vue en direction de Musashino, tandis qu'au sud du château se trouvait l'anse Hibiya, qui fait partie de l'actuelle baie de Tôkyô. Au début, l'anse était utilisée comme port commercial, mais dans les années 1620, le surplus de terre provenant de la construction a été utilisé pour l'assèchement des terres et cette zone est devenue un quartier de résidence des *daimyô* (seigneurs féodaux). Aujourd'hui, les douves situées au sud-est du palais impérial seraient des vestiges de l'anse Hibiya.

Ieyasu n'a pas perdu de temps pour lancer un programme de construction colossal qui, en 40 ans, a transformé le château d'Edo en citadelle. En 1606, il fit transporter des matériaux de pierre de divers domaines féodaux pour agrandir le bâtiment. L'année suivante, certains *daimyô* reçurent l'ordre de réparer la tour du château et les murs de pierre. Au final, 800 000 pierres ont été rassemblées dans tout le Japon, dont 200 000 ont été utilisées pour construire les murs des tours du château. Les pierres précieuses d'Izu ont joué un rôle particulièrement important dans la construction du château d'Edo. Presque toutes les pierres des magnifiques murs ont été transportées par bateau depuis le côté ouest de la péninsule d'Izu, située à plus de 100 kilomètres au sud d'Edo.

En 1614, Ieyasu annonça le siège d'Ôsaka pour achever la destruction du clan rival des

TOYOTOMI, et tous les *daimyô*, à quelques exceptions près, furent contraints d'y participer. C'est pourquoi, au terme d'une campagne épuisante, les travaux de construction ont été interrompus pendant trois ans. En 1618, cependant, le projet a repris et s'est étendu à une conception de plus en plus vaste. En 1636, par exemple, un total de 120 familles, dont 62 *daimyô* chargés des murs de pierre et 58 *daimyô* chargés des douves, ont fouillé la zone allant d'Idabashi à Yotsuya et Akasaka, dans ce qui est aujourd'hui le centre de la capitale. A la fin du projet, le château d'Edo était devenu la plus grande forteresse du Japon et, pendant environ 260 ans, il a été le siège du gouvernement shogunal, l'endroit où quinze *shôgun* TOKUGAWA et leurs vassaux menèrent leurs affaires. Hélas, cet effort herculéen a été réduit à néant en 1657, lorsqu'une grande partie de la structure du château, y compris le donjon, a été détruite par le grand incendie de Meireki, qui a duré trois jours, ravagé 60 à 70 % de la ville et tué, selon les estimations, plus de 100 000 personnes. Ce n'est même pas la seule

catastrophe qui a frappé l'endroit. En effet, des parties du château ont été détruites à plusieurs reprises par des incendies ou des tremblements de terre et reconstruites au fil des ans.

Le château était une structure complexe, semblable à un labyrinthe, composée de 25 murs extérieurs, 11 murs intérieurs et 87 bâtiments. Parmi eux, le palais Honmaru jouait un rôle central en tant que résidence du *shôgun* et centre névralgique de la bureaucratie des TOKUGAWA. Divisé en trois parties, l'avant était la salle d'audience du *shôgun* et abritait les bureaux de divers fonctionnaires ; le milieu était l'espace de vie du *shôgun* ; et la partie intérieure – le légendaire Ooku – était l'espace où vivaient les femmes de la noblesse. Sorte de harem à la japonaise, c'était la résidence de l'épouse officielle du *shôgun* et de ses enfants, de ses concubines et de leurs enfants, de la veuve officielle de l'ancien *shôgun* et de ses concubines veuves - chaque partie occupant, bien sûr, des quartiers différents. L'Ooku était relié au reste du Honmaru par un seul couloir (plus tard deux) qui était généralement fermé



Quelque 200 000 pierres ont été utilisées pour construire les murs des tours du château.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Gotochi
Tome 1
Déjà dispo !

Cécilia Rado

Gotochi

LE GUIDE ILLUSTRÉ DU JAPON RÉGIONAL

LE JAPON HORS DES SENTIERS BATTUS !

Une exclusivité
omaké books

PASSEPORT
Japon

à clé. En fait, ni les femmes vivant à l'intérieur ne pouvaient quitter le château, ni les adultes de sexe masculin n'étaient admis à l'intérieur de l'Ôoku sans l'autorisation du *shôgun*.

Une machine bureaucratique complexe a été mise en place pour garder le pays sous contrôle, et une armée de fonctionnaires se rendait chaque jour au travail depuis leurs résidences situées autour du château d'Edo. Parmi eux se trouvaient les *rôjû* (conseillers supérieurs) qui servaient d'assistants au *shôgun* et les jeunes *toshiyori* (fonctionnaires de rang inférieur). Venaient ensuite les *metsuke* (inspecteurs chargés de détecter et d'enquêter sur les cas de mauvaise administration, de corruption ou de mécontentement), les magistrats, les pages, etc. Les *rôjû*, par exemple, travaillaient de 10 heures à 14 heures. Les magistrats, quant à eux, étaient beaucoup plus occupés, car leur travail équivalait à celui de l'actuel gouverneur de la capitale, du surintendant de la police, du chef du tribunal de district, du chef du service des pompiers et du chef de l'Office national de gestion des routes. Le temps qu'ils passaient au château d'Edo était le même que celui des *rôjû*, mais après cela, ils retournaient dans leurs bureaux de magistrats respectifs pour déposer des procès et des requêtes, et enquêter sur des criminels, travaillant généralement jusqu'à plus de minuit. Enfin, un lieu tel que le château d'Edo nécessitait un grand nombre de gardes. Appelés *bangata*, ils travaillaient en trois équipes. Au total, on estime qu'environ 6000 personnes se trouvaient dans le château d'Edo pendant la journée, dont 5000 hommes exerçant différentes professions et 1000 femmes à l'intérieur de l'Ôoku.

Le règne des TOKUGAWA a duré jusqu'en 1868. Pendant la première partie de la guerre de Boshin (1868-69) qui opposa les forces shogunales à un groupe de *daimyô* rebelles cherchant à s'emparer du pouvoir politique au nom de l'empereur, les forces impériales assiégèrent le château d'Edo et seule une rencontre de dernière minute entre KATSU Kaishû, l'ancien chef

de l'armée du shogunat à qui l'on avait confié les pleins pouvoirs de négociation, et SAIGÔ Takamori, alors chef de l'armée impériale, permit d'épargner au château une attaque générale et d'assurer sa reddition sans effusion de sang.

Cependant, cela ne signifie pas que l'endroit était à l'abri d'autres catastrophes : en 1873, le palais Nishinamaru, qui servait désormais de palais impérial, a été détruit par un incendie et, en 1888, il a été définitivement remplacé par le palais Meiji, nouvellement construit. Enfin, le 1^{er} septembre 1923, les structures restantes du vieux château ont été gravement endommagées par le grand tremblement de terre du Kantô, et nombre d'entre elles n'ont pas été restaurées.

Même le palais Meiji n'a pas fait long feu : lors du raid aérien américain du 25 mai 1945, le quartier général de l'état-major situé le long des douves de Sakurada (où se trouve actuellement le musée constitutionnel) a été bombardé et réduit en cendres, provoquant des étincelles qui ont enflammé le palais Meiji, qui a complètement brûlé. 19 membres de la brigade spéciale de pompiers de la police métropolitaine ont été tués en tentant d'éteindre l'incendie. Cependant, l'empereur Hirohito et d'autres personnes se sont réfugiés dans la bibliothèque impériale des jardins de Fukiage et sont restés sains et saufs.

L'empereur utilisa la bibliothèque comme palais temporaire et, pendant un certain temps après la guerre, le palais impérial ne fut pas reconstruit. IRIE Sukemasa, qui fut le principal chambellan de l'empereur, écrivit plus tard dans son livre que l'empereur pensait que la reconstruction après les dommages de guerre et l'amélioration de la vie des gens qui l'accompagnait devaient recevoir la priorité absolue, et qu'il n'était donc pas possible de reconstruire immédiatement le palais. Finalement, en 1968, l'actuel palais impérial a été construit sur le site de l'ancien palais Meiji. Bien que le parc du palais soit aujourd'hui très différent de celui de l'époque d'Ieyasu, l'endroit vaut toujours la peine d'être visité. Même de l'extérieur, par exemple, on peut admirer Fujimi

yagura, l'une des anciennes tourelles du château d'Edo. Toutes les tourelles ont été détruites lors du grand tremblement de terre du Kantô, et seule celle-ci a été restaurée.

Les visiteurs des jardins de l'Est entrent par Otemon (porte principale) qui est ouverte de 9 h à la fin de l'après-midi (entre 16 h et 18 h, selon la saison). A l'époque d'Edo, les envoyés impériaux, les généraux et les *daimyô* entraient et sortaient souvent du château par cette porte, et la sécurité était extrêmement stricte. Après avoir été détruit lors du grand tremblement de 1923, l'intérieur a d'abord été construit en béton, puis restauré dans sa structure en bois d'origine.

Un autre des rares bâtiments ayant survécu dans sa forme originale est le Hyakunin Bansho (poste de garde de 100 personnes), une structure basse qui protégeait les chemins menant au Honmaru et au Ninomaru. Il était occupé par une unité militaire d'élite de 100 hommes dont les membres avaient un lien direct avec la famille TOKUGAWA et comprenaient le groupe KÔGA, également connu sous le nom de ninja KÔGA, et les Vingt-cinq Cavaliers. Un autre poste de garde bien conservé, le Dôshin Bansho, était un point de contrôle important et seuls les membres des familles OWARI, KISHÛ et MITO du clan TOKUGAWA étaient autorisés à le franchir en montant des palanquins ou des chevaux. Tous les autres *daimyô* devaient descendre de cheval et se soumettre à des inspections, et leurs assistants attendaient souvent ici le retour de leur maître.

Un endroit à ne pas manquer est le jardin Ninomaru, qui a été restauré d'après les dessins du 9^e shogun, TOKUGAWA Ieshige. Le jardin comprend 260 arbres provenant de chacune des 47 préfectures du Japon et est planté de 84 variétés d'iris japonais, hérités du sanctuaire Meiji Jingû en 1966.

Malheureusement, ce qui aurait dû être – dans tous les sens du terme – le point culminant de la visite, la pièce de résistance, c'est-à-dire le donjon du château, a disparu. Avec ses 45 mètres de haut, il était le plus haut du pays, et sa base

je
parle
japonais
.com

Cours de japonais en ligne

Avec [Jeparlejaponais.com](https://jeparlejaponais.com), apprenez à parler japonais à votre vitesse grâce à des cours de japonais en ligne.

Pour seulement **10 € par mois**, apprenez à communiquer dans des situations concrètes au Japon.

Préparation au test JLPT - N3, N4 et N5

Leçons, exercices d'entraînement et examens blancs

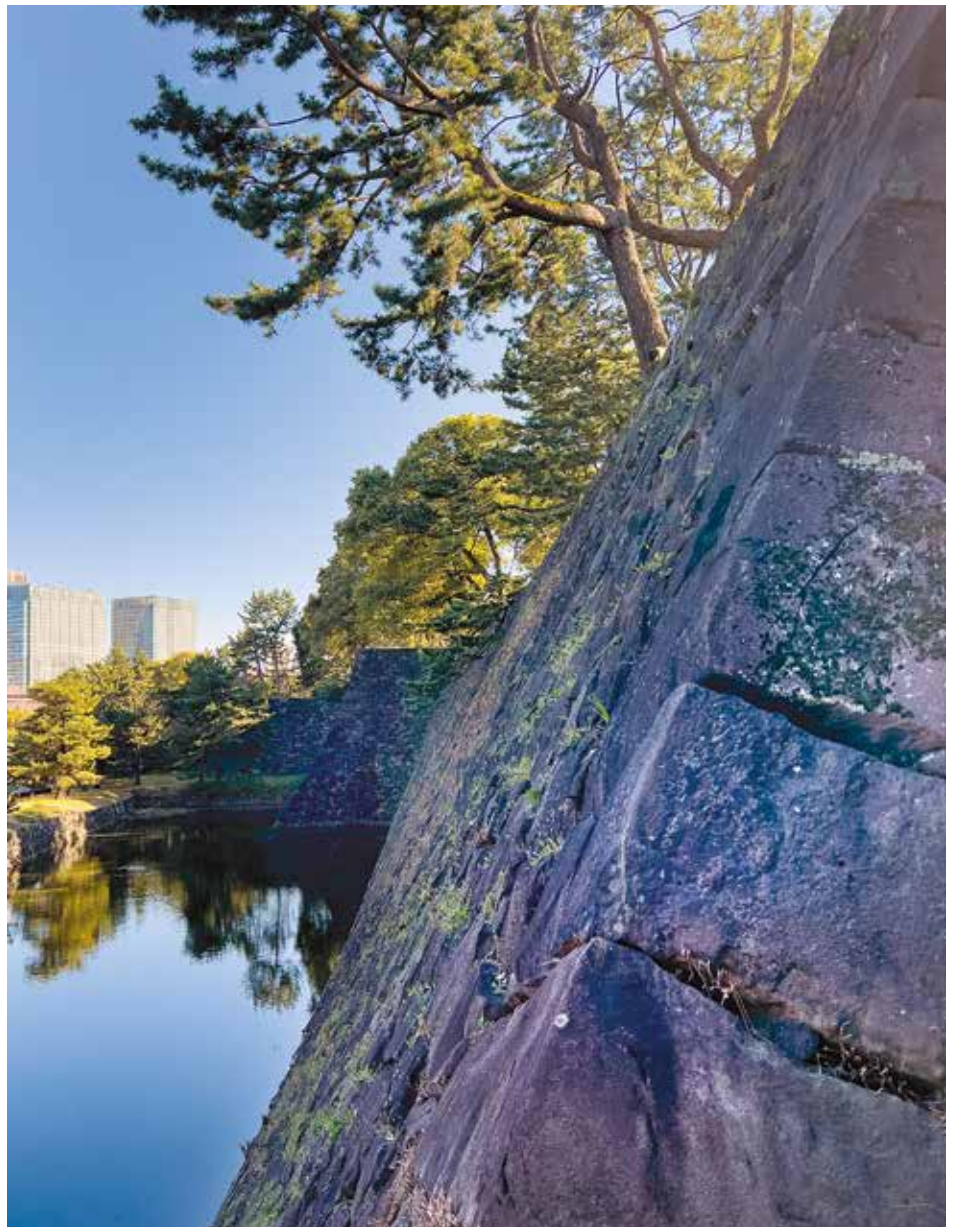


jeparlejaponais.com Suivez-nous sur Instagram @jeparlejaponais

en pierre mesurait à elle seule 14 mètres de haut. A titre de comparaison, les donjons du château d'Ôsaka et du château de Himeji (voir *Zoom Japon* n°4, octobre 2010) ne mesurent que 30 et 31 mètres de haut. Comme indiqué précédemment, le donjon du château d'Edo a été détruit lors du grand incendie de Meireki en 1657 et n'a jamais été reconstruit, en partie pour des raisons économiques, en partie parce qu'en période de paix prolongée, il était devenu superflu. Par conséquent, le Fujimi yagura a été de fait traité comme le donjon du château. La base en pierre que nous pouvons voir et même escalader aujourd'hui a été construite un an après l'incendie et, avec ses 11 mètres, elle est légèrement plus courte que l'originale.

L'association Edojô Tenshu o Saiken suru Kai (Association pour la reconstruction du donjon du château d'Edo) a été fondée en 2004. En mars 2013, KOTAKE Naotaka, son président, a déclaré que *"la capitale du Japon a besoin d'un bâtiment symbolique"* et que l'association prévoyait de collecter des dons et des signatures sur une pétition en faveur du projet. Un plan de reconstruction a été établi sur la base de documents anciens, mais l'Agence de la maison impériale n'a pas indiqué si elle soutiendrait le projet. Comme nous l'avons mentionné au début de cet article, même les jardins du palais impérial peuvent être visités gratuitement. Les visites ont lieu deux fois par jour, à 10 h et à 13 h 30, et ceux qui souhaitent y participer peuvent s'inscrire à l'avance ou sur place, selon le principe du premier arrivé, premier servi – ce qui signifie qu'il faut s'inscrire longtemps à l'avance ou faire la queue devant le palais très tôt si l'on espère trouver une place. Les visites ont lieu tous les jours sauf les jours fériés nationaux (à l'exception des samedis), les dimanches, les lundis et les jours fériés du nouvel an entre le 28 décembre et le 4 janvier.

L'un des endroits que les visiteurs peuvent voir est le Chôwaden, un bâtiment de 163 mètres de long utilisé pour les réceptions et les audiences.



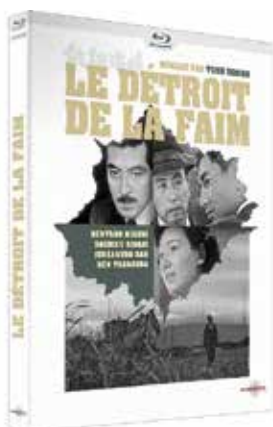
Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Situé au cœur de Tôkyô, le site est un des lieux les plus agréables de la capitale.

Le 2 janvier et le 23 février (anniversaire de l'empereur Naruhito), le souverain s'adresse aux personnes qui se rassemblent sur la place devant le bâtiment. A cette occasion, les membres de la

famille impériale apparaissent devant le public, debout derrière une vitre blindée sur la véranda du Chôwaden.

GIANNI SIMONE



Club Zoom

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM.

Cadeau du mois

Blu-ray **Le Détroit de la faim**

d'UCHIDA Tomu. (Distribution : Carlotta Films <https://laboutique.carlottafilms.com/>)

Avec MIKUNI Rentarô, TAKAKURA Ken, HIDARI Sachiko, BAN Junzaburô

Une épopée policière virtuose classée parmi les chefs-d'œuvre du cinéma nippon

Participation au tirage au sort :

Envoyez par mail (club@zoomjapon.info) votre numéro d'abonné et la réponse à la question suivante : Quel est votre personnage historique japonais préféré ?

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 31 mai 2023.



événements

• la 2e édition du festival japonais, Montreuil Matsuri le dimanche 14 mai de 12h à 19h, entrée libre au parc des Beaulieux 93100 Montreuil. tambours japonais, shishimai, rakugo, cérémonie de thé et des ateliers et des stands de créateurs. En savoir plus, www.moment-lab.net/montreuil-matsuri



cours

• Ateliers DESSIN-MANGA Réalise ton propre manga ! Stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com



emplois



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2ème arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2022 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...). Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtisseries et des boulangers**. Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé. Envoyez votre CV à recrutement.kyujin.paris@gmail.com



divers

• Vente de SAKE et autres alcools japonais sur toulouseakeclub.com



Cabinet d'avocats en droit des affaires à Paris - conseils et accompagnements des chefs d'entreprises et ressortissants japonais en France

Expertises :

- Droit des sociétés
- Baux commerciaux
- Contentieux des affaires / négociations / transactions
- Arbitrage international
- Entreprises en difficulté

Les associés du cabinet sont également membres fondateurs de l'AAJ (Association des Avocats Japonophiles)

8, rue de l'Arcade
75008 Paris
+33 (0)1 42 65 55 04
contact@komon-avocats.fr
www.komon-avocats.fr

Achetez en ligne

votre **Japan Rail Pass** et
votre **pocket wifi**

sur www.japanrailpass.fr



#zoomjapon

Actualités, En direct du Japon, jeux concours, etc

<https://www.zoomjapon.info>

Nouveau numéro, archives, boutique, abonnement, etc
courrier@zoomjapon.info

En ligne



Publié par Ilyfunet Communication

12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: +33 (0)1 4700 1133

www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution.
ISSN : 2108-4483. Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud

Contact publicité :
pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :

Odaira Namihei, Gabriel Bernard, KOGA Ritsuko, Eric Rechsteiner, Corinne Quentin, SEKIGUCHI Ryôko, Gianni Simone, MAEDA Haruyo, TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku, TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho, Etori Shôko, Marie-Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)

Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriquée en Suède.



espace
Japon

Large choix* de COURS DE JAPONAIS

- ✓ Avec professeur diplômé et expérimenté
- ✓ En groupe de 6 à 10 élèves
- ✓ Méthode originale + CD audio
- ✓ Cahier d'écriture
- ✓ Accès à la plateforme de e-learning

DISTANCIEL

PRÉSENTIEL



Nos cours de japonais sont éligibles à la formation professionnelle et au CPF.

*Cours collectifs/particuliers, formation professionnelle. Cours réguliers sur 6 niveaux, stages intensifs pour grands débutants / faux débutants, cours pour les enfants (4-11 ans) / ados (12-15 ans), stage d'initiation au japonais (10-15 ans), stages intensifs Objectif JLPT N3 - N5

Inscrivez-vous en ligne gratuitement !

Cours d'essai (45 min)

Test de niveau

www.espacejapon.com

✉ coursdejaponais@espacejapon.com ☎ 01 47 00 77 47

Espace Japon 12 rue de Nancy 75010 Paris M 3 4 5 7 8 9 11

Ateliers culturels

Kintsugi, calligraphie, kokedama, ikebana, origami, dessin-manga, estampe, soroban, furoshiki, etc

Cours de cuisine

Râmen, bentô, sushi, udon, cuisine familiale, pâtisserie, sans gluten, végan, dégustation de thé/saké, etc

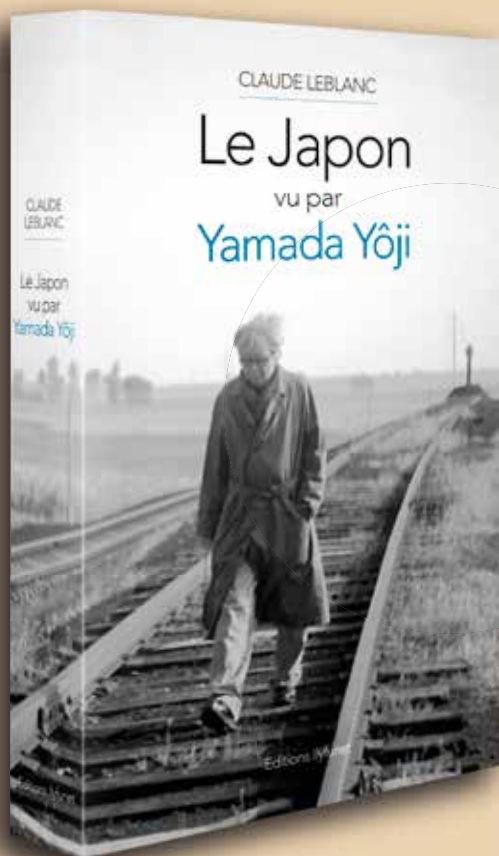
Expo-vente KIMONO ROBE N°12

Du mardi 23 au samedi 27 mai 2023
par YANAGISAWA Kazuko

Cantine MEDIACAFE

Formule du jour sur place ou à emporter : 10 €. Onigiri, pâtisserie, thés (chaud, froid, latté), matcha, ramuné, etc

Un livre de Claude Leblanc



752 pages

Le Japon

vu par
Yamada Yôji

Cinéaste le plus populaire du Japon, auteur de près de 90 films, YAMADA Yôji a construit une œuvre riche et variée autour d'une exploration méthodique de l'âme japonaise dont il a cerné les forces et les faiblesses.

« **Yôji Yamada: la triple démonstration de force de Claude Leblanc** » *L'Opinion*

« **C'est un "livre Océan". C'est le Japon, tout le Japon.** » Jean-François Sabouret, directeur de recherche émérite au CNRS

En vente sur zoomjapon.info

13.5 x 3.5 x 21 cm. 28 € TTC
Editions Ilyfunet



ZOOM
JAPON

28€

Envoi en France
10 numéros / an
+ **Club ZOOM**

Abonnement en ligne : www.zoomjapon.info

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM. Cela vous permet de participer à un tirage au sort qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.



Abonnement hors ligne

Retournez ce bulletin à : **ILYFUNET COMMUNICATION**
12 rue de Nancy 75010 Paris

Tél : 01 47 00 11 33

Courriel : courrier@zoomjapon.info

Facturation

NOM : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville _____

E-mail : _____

Téléphone : _____

Abonnement à partir du numéro : _____

(mai : n°130, juin : n°131, juillet-août : n° 132)

☐ Je joins mon règlement **par chèque** à l'ordre d'Ilyfunet Communication

Adresse de livraison (si elle est différente de l'adresse de facturation)

NOM : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville _____

E-mail : _____

Frais d'envoi :

1 an (10 numéros)

1 exemplaire : **28 €** / 10 exemplaires : **56 €**

Pas de publication en janvier et en août.



NHK WORLD-JAPAN



Hiroshima

la voie de la paix

**Le focus de la NHK WORLD-JAPAN
en mai : Hiroshima**

Seasoning the Seasons
Hiroshima: A City of Seven Rivers
Le lundi 8 mai à 15h30

**I'm Still Here: An A-Bomb
Victim Speaks**
Le vendredi 12 mai à 22h30

ISSEY MIYAKE
The Human Inside the Clothes
Le samedi 27 mai à 21h10



**Regardez
en VOD**



NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

CANAL

canal 473



canal 244

free

canal 361



canal 548



canal 264

Regardez notre direct
et retrouvez toutes
nos vod sur nhk.jp/world et
sur notre **application gratuite**.

